

# Viña Las Brujas Dulce 2021

UN VINO DIFERENTE QUE ES IDEAL PARA ALTERNAR

**C** Tomando  
Nota By CATADORES

**El Viña Las Brujas Dulce es otra de las innovaciones del enólogo Mauro Giménez, un blanco frizzante o de aguja, fresco y de precio accesible, que viene a ocupar un lugar entre las tantas ofertas que la bodega ofrece a sus clientes.**

## Crear es la consigna familiar

La bodega de Canelones que dirige Marta Méndez junto con su hijo Mauro Giménez, se caracteriza por la constante creación, tanto de nuevos varietales como de originales vinos de corte, fruto del espíritu innovador que los caracteriza.

Muestra de ello son las múltiples líneas de vinos como Viña Las Brujas, 100 Años y los diferentes Reservas. En varietales han incursionado con cepas no tan conocidas como Arinarnoa o Touriga.

## Apenas dulce

"Es un vino blanco que hicimos en honor a mi pequeña hija Joaquina. Es apenas dulce para nada empalagoso y bien refrescante. Está hecho con Muscat de Frontignan y Torrontés, dos variedades blancas muy aromáticas, ideales para vinos como este, cuyo atractivo aumenta al ser de aguja o o frizzante", comenta Mauro.

"La idea es que sea un vino fresco para un público que no está del todo atendido, porque hay pocos de este estilo en Uruguay. De esta manera quisimos sumarnos a una tendencia que existe en Argentina. Allá en este momento se almuerza o cena con vinos como este", aclara.

## De Aguja, Frizzante o Petillant

Los vinos frizzantes se elaboran a baja temperatura para mantener restos de gas que no se disuelve, lo que les confiere sus simpáticas burbujas. A veces y antes de finalizar su proceso, se le añade una dosis pequeña de CO<sub>2</sub>.

La graduación alcohólica es baja y la presión interna es menor que la de los espumosos. Por esta razón no es necesario usar las botellas de vidrio grueso y su tapón puede ser de rosca o de corcho. La burbuja es fina, se desprende poco a poco y no genera espuma al destaparla. A veces se les incorpora jugo de frutas, pero no es este el caso.

Bodega: Giménez Méndez  
País: Uruguay  
Región: Canelones  
Estilo: Blanco frizzante  
Cepas: MFR + TOR \*  
Precio: \$310  
Experto: Eduardo Lanza



\* Cepas: Muscat de Frontignan y Torrontés.